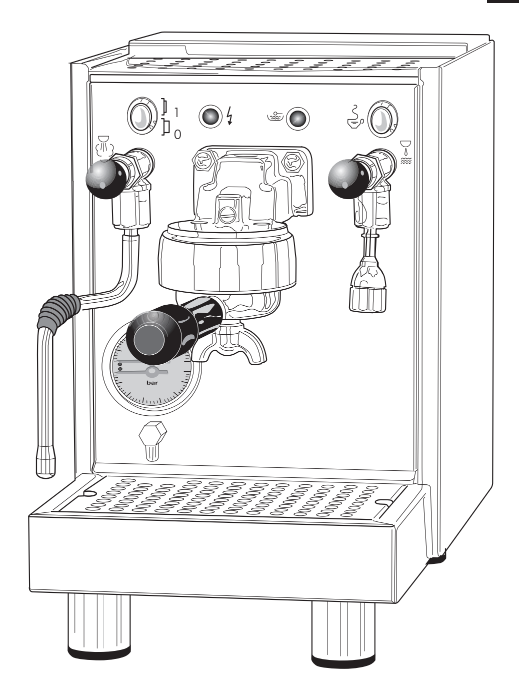
Manuale di istruzioni IT

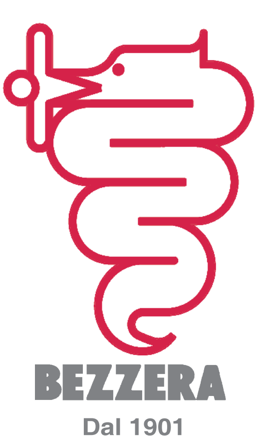
Instruction manual EN

Manuel d'instructions FR

Bedienungsanleitung DE

Manual de instrucciones ES





BZ10



SIMBOLOGIA DI SICUREZZA
SAFETY SYMBOLS
SYMBOLES DE SECURITE
SICHERHEITSSYMBOLIK
SIMBOLOGÍA DE SEGURIDAD



Attenzione! Importanti indicazioni per la sicurezza!
Warning! Important safety warnings!
Attention! Prescriptions de sécurité importantes!
Achtung! Wichtige Sicherheitshinweise!
Atención! ¡Indicaciones importantes para la seguridad!



Attenzione! Importanti avvertenze per il corretto uso della macchina.
Caution! Important warnings for the correct use of the machine
Avis importants pour l'emploi correct de la machine.
Wichtige Warnhinweise für die korrekte Benützung der Maschine.
Importantes advertencias para el uso correcto de la máquina.

2 3
1 4
9 7
8
10
5
6
11
12

FIG. 01

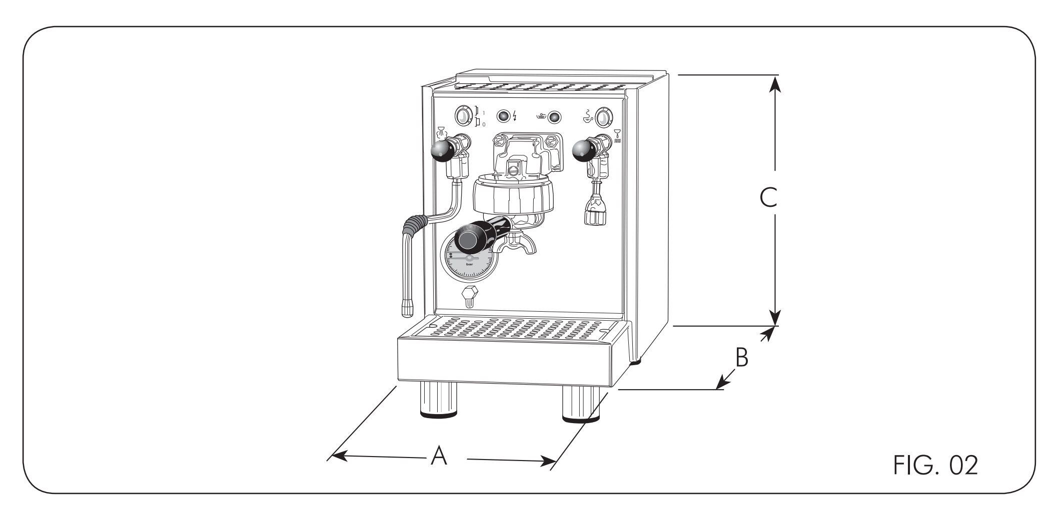


FIG. 02



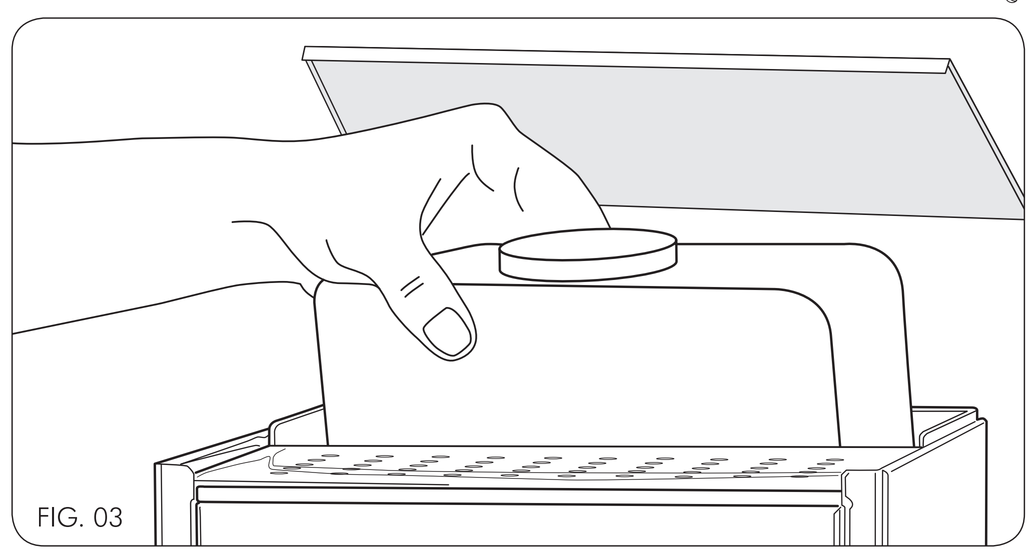


FIG. 03

a

1

0

bar

FIG. 04

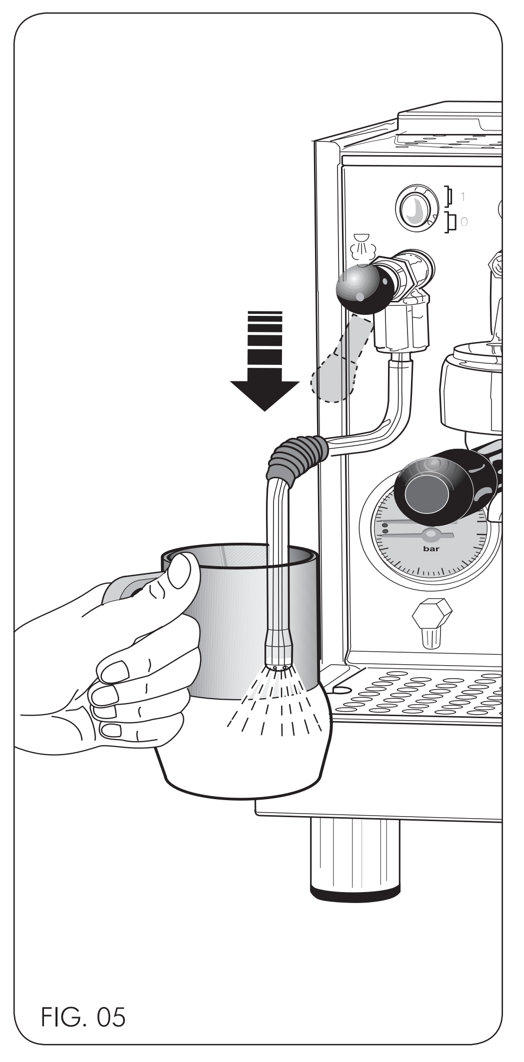


FIG. 05

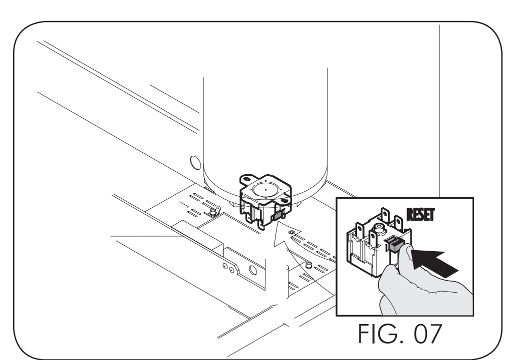
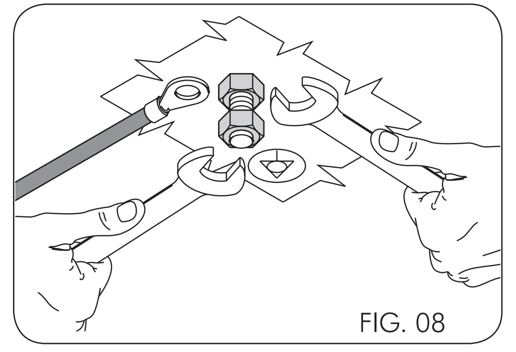


FIG. 07


FIG. 08

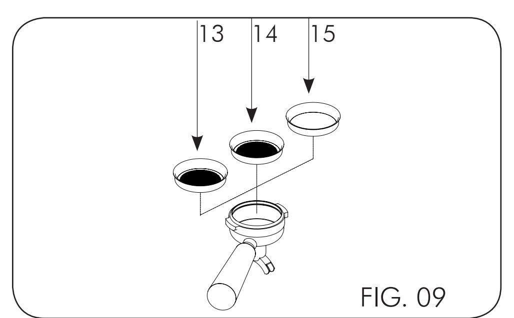
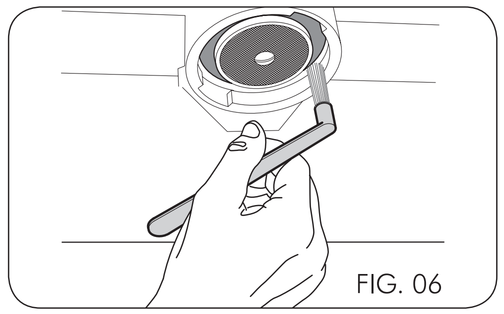


FIG. 09


FIG. 06

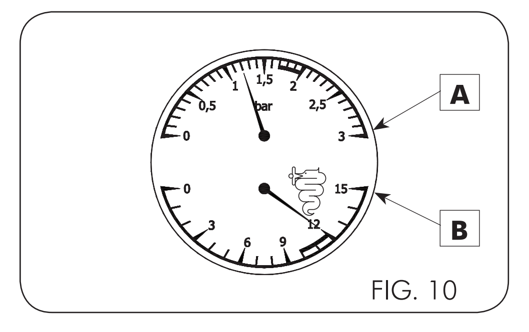


FIG. 10



SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM - SCHEMAS ELECTRIQUES SCHALT PLANE - ESQUEMAS ELECTRICO

BZ10

110-120 V~ / 50-60 Hz
220-240 V~ / 50-60 Hz

Cod. 9941819

IG	Interruttore generale	Main switch	Interrupteur général	Hauptschalter	Interruptor general
TG	Termostato gruppo	Group thermostat	Thermostat groupe	Thermostat gruppe	Termostato grupo
IE	Pulsante erogazione	Push button for delivery	Bouton distribution	Ausgabe-taste	Pulsador suministra
GR	EV gruppo	Solenoid valve	Electrovanne	Elektroventil	Electrovalvula
L/A	EV livello automatico	EV automatic level	Ev niveau automatique	EV niveau automatische	EV nivel automático
MS	Microinterruttore serbatoio	Tank microswitch	Microcontact réservoir	Microschalter tank	Microinterruptor tanque
PP	Pompa vibrazione	Vibration pump	Pompe à vibration	Vibrationspumpe	Bomba de vibración
PR	Pressostato	Pressure switch	Pressostat	Druckwaechter	Presostato
R1	Relais	Relay	Relais	Relais	Relé
RC	Filtro RC	RC filter	Filtre RC	Filter RC	Filtro RC
RG	Resistenza gruppo	Group heating element	Résistance groupe	Heizwiderstand	Resistencia grupo
SL1	Sonda livello	Level probe	Sonde niveau	Sonde	Captador de nivel
CL	Caldaia	Boiler	Chaudière	Kessel	Caldera
TS	Termostato di sicurezza	Safety thermostat	Thermostat de sécurité	Sicherheitsthermostat	Termostato de seguridad
RL	Regolatore di livello	Lever regulator	Régulateur de niveau	Niveauregler	Regulador de nivel



G.Bezzera
Macchine per caffè espresso
20088 Rosate (Milano) Italy
Via L. Bezzera n.1

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE - DECLARATION DE CONFORMITE CE EG-KONFORMITÄTLÄRUNG - EC DECLARATION OF CONFORMITY DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE - DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

G. Bezzera Macchine per caffè espresso

CE

Dichiariamo sotto la nostra responsabilità che il prodotto: **Macchina per caffè per uso professionale**
Déclarons, sous notre responsabilité, que le produit: **Machine à café d'utilisation professionnel**
Wir erklären auf unsere Verantwortung, daß das Produkt: **Kaffeemaschine für Beruflichgebrauch**
Declare under our responsability that the product: **Espresso coffee makers for commercial use**
Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el producto: **Máquina para café de uso profesional**
Declaramos sob a nossa responsabilidade que o produto: **Máquina para café para uso profissional**

BZ10

è conforme secondo quanto prescritto dalle direttive specifiche: - est conforme selon les prescriptions des directives spécifiques:
In Übereinstimmung, Entsprechend der Vorschiriften der spezifischen Richtlinien: - it complies according to the provision of the specific directives:
es conforme de acuerdo con lo prescrito por las especificas directivas: - è conforme segundo quanto prescrito pelas especificas diretrizes:

98/37/CE
Direttiva macchine - Directive Machine - Richtlinie Maschine - Makers Directive - Directiva Máquina - Diretriz da máquina

2006/95/CEE, 93/68/CEE
Direttiva Bassa Tensione - Directive Basse Tension - Niederspannungsrichtline - Low Voltage Directive - Directiva Baja Tensiòn - Diretriz Baixa Tensão

2004/108/CEE, 93/68/CEE, 92/31/CEE
Direttiva EMC - Directive EMC - Richtlinie EMC - EMC Directive - Directiva EMC - Diretriz EMC

97/23/CE
Direttiva attrezzature a pressione (PED) - Directive sur les appareillages sous pression (PED) - Richtlinie fur unter Druck stehende Geräte (PED)
Pressure device directive (PED) - Directiva equipos de presión (PED) - Diretriz aparelhagem de pressão (PED)

alle seguenti norme: - aux norme suivantes: - mit den folgenden Normen: - with the following norms: - a las seguientas normas: - as seguintes normas:

EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15 o EN 60335-2-75 , EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, ENV 50141, EN 55104
Norme EN armonizzate - Normes EN harmonisée - Harmonisierte EN-Norme - Harmonized EN norms - Normas EN armonizadas - Normes EN Harmonia

VSR,S,M ed.'78 e '95
Norme applicate - Normes appliquée - Angewandte Vorschriften - Applied standards - Normas aplicadas - Normes aplicadas
Descrizione apparecchiatura a pressione - Description de l'appareillage sous presion - Beschreibung der unter Druck stehenden Gerate
Pressure device description - Descripción de los equipos de presión - Descrição dos equipamentos de pressão

	Pressione - Pression Druck - Pressure Presión - Pressão **Max [MPa/bar]**	Temperatura - Température Temperatur - Temperature Temperatura - Temperatura **Max [°C]**	Fluido - Fluide Flüssig - Fluid Fluido - Fluido	Capacità - Capacité Fähigkeit - Capacity Potencia - Potência **[Lt]**
Caldaia – Chaudière Kessel – Boiler Caldera - Caldeira	**0,25/2,5**	**140**	Acqua/vapore - Eau/Vapeur Wasser/Dampf - Water/Steam Agua/Vapor - Agua/Vapor	**1,5**
	Pressione - Pression Druck - Pressure Presión - Pressão **Max [MPa/bar]**	Temperatura - Température Temperatur - Temperature Temperatura - Temperatura **Max [°C]**	Fluido - Fluide Flüssig - Fluid Fluido - Fluido	Capacità - Capacité Fähigkeit - Capacity Potencia - Potência **[Lt]**
Scambiatore – Echangeur Austauscher – Exchanger Cambiador – Cambiador	**1,2/12**	**140**	Acqua - Eau Wasser - Water Agua - Agua	**1x0,07**

Le macchine a leva non sono dotate di scambiatore - Les machine à levier ne son pas équipées d'un échangeur
Die mit einem Hebel versehenen Maschinen verfügen nicht über einen Austaucher -The machine with lever are not fitted with exchanger
Las maquinas de palanca no están dotadas de cambiador - As maquinas com alavanca não possuem o cambiador

Rosate, 01 - 01 -2010

Il titolare - Le propriétaire - The owner
Geschäftsführer - El titular - O titular
G.Bezzera

La presente dichiarazione perde la sua validità se la macchina viene modificata senza la nostra espressa autorizzazione.
La présente déclaration perd sa validité si la machine est modifiée sans notre expresse autorisation.
Die vorliegende Erklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn die Maschine ohne unsere ausdrückliche Genehmigung verändert wird.
The present declaration will become invalid should the machine be modified without our specific authorization.
La presente declaración pierde su validez si la máquina es modificada sin nuestra expresa autorización.
A presente declaração pierde su validez si la máquina è modificada sem a nossa expresa autorização.



INHALT

1 - SICHERHEITSHINWEISE

2 - TRANSPORT

3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

4 - INSTALLATION DER MASCHINE

5 - BEDIENUNG DER MASCHINE

6 - WARTUNG

7 - FEHLERSUCHE

1 - SICHERHEITSHINWEISE

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise



- Die Anschlüsse für die Strom- und Wasserversorgung müssen von dem Maschinenbenutzer entsprechend der Angaben in Kapitel 4 der Bedienungsanleitung «Installation der Maschine» erstellt werden.
- Der Installateur darf die Versorgungsanlagen, die zuvor vom Maschinenbenutzer erstellt wurden, unter keinen Umständen modifizieren.
- Die vorliegende Bedienungsanleitung ist Bestandteil der Maschine und muss vor deren Inbetriebnahme aufmerksam vom Maschinenbenutzer durchgelesen werden.
- Die Bedienungsanleitung sorgfältig für spätere Einsichtnahmen aufbewahren.
- Die Maschine wird ohne Wasser im Kessel geliefert, um mögliche Frostschäden zu vermeiden.
- Die Stromversorgungsanlage muss vorschriftsmäßig geerdet sein.
- Die Maschine nicht mit feuchten und/oder nassen Händen bzw. Füßen berühren.
- Die Maschine nicht mit nassen Füßen bedienen.
- Das Stromkabel nicht an offenliegende Verlängerungskabel oder ähnliches anschließen.
- Niemals am Stromkabel ziehen, um die Maschine von der Stromversorgung zu trennen.
- Die Maschine niemals mit aufgerolltem Stromkabel einschalten.
- Die Maschine darf nicht von Personen, die nicht entsprechend eingewiesen wurden, und/oder von Kindern bedient werden.
- Um das Eintreten von Wasser in das Innere der Maschine zu vermeiden, die Tassen nicht mit der Öffnung nach unten auf der oberen Ablage positionieren.
- Das folgende Symbol verweist auf Verletzungsgefahr durch Verbre



1.2 Vorgesehener Einsatz

Die Espresso-Kaffeemaschine BZ10 ist für die Zubereitung von Espresso-Kaffee, zur Heißwasserbereitung, für die Zubereitung von Heißgetränken wie Schwarztee, Kamillentee und anderen Aufgussgetränken, zum Aufschäumen von Milch und Aufwärmen von Getränken (Cappuccino, Schokolade, Punsch etc.) konzipiert.
Die Maschine darf zu keinen anderen als den oben beschriebenen Zwecken eingesetzt werden. Alle andere Zwecke sind als unsachgemäß einzustufen und werden deshalb vom Hersteller untersagt. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus dem unsachgemäßen Gebrauch der Espresso-Kaffeemaschine entstehen.
Diese Espresso-Kaffeemaschine darf von Kindern oder hilflosen Personen nur unter Aufsicht Dritter, die deren korrekten Gebrauch garantieren, benutzt werden.

2 - TRANSPORT

2.1 Verpackung

Die Espresso-Kaffeemaschine BZ10 wird zum Schutz vor Transportschäden in Polyäthylenschaum eingewickelt und anschließend in einem Pappkarton verpackt.



Wichtiger Hinweis:
- Prüfen Sie nach der Entfernung der Verpakkung den einwandfreien Zustand des Geräts und die Vollständigkeit der Lieferung.
- Das Verpackungsmaterial gehört nicht in Kinderhände. Es muss in den entsprechenden Abfallbehältern entsorgt werden.
- Bei Schäden am Gerät oder bei unvollständiger Lieferung die Espresso-Kaffeemaschine nicht in Betrieb nehmen und unverzüglich die Gebietsvertretung kontaktieren.

2.2 Maschine bewegen

Die Espresso-Kaffeemaschine kann mit einem Hubwagen oder Gabelstapler oder von Hand bewegt werden.

2.3 Lagerung

Die vorschriftsmäßig verpackte Maschine nur in trockenen Räumen bei Temperaturen von +5°C bis +30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von maximal 70% lagern.
Es können maximal vier Kartons übereinander gestapelt werden.

3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

3.1 Betriebsbeschreibung

Das aus dem Tank auf der Rückseite der Maschine zugeführte Wasser wird mit einer Vibrationspumpe über ein Überdruckventil, das auf 12 bar (1,2 MPa) eingestellt ist, in den Kessel und den Wärmetauscher geführt. Das über einen Widerstand erwärmte Wasser des Kessels erwärmt seinerseits das Wasser im Wärmetauscher. Von dort wird das heiße Wasser über eine Steigleitung an die Gruppe geführt. Ein elektrisch gesteuertes Ventil ermöglicht den Durchfluss des Wassers für die Ausgabe des Kaffees.

3.2 Beschreibung der Funktionstasten (Abb. 01 - Abb. 09)

1 Netzschalter
2 Grüne Kontrollanzeige
3 Gelbe Kontrollanzeige
4 Taste für die Kaffeeausgabe
5 Brühgruppe
6 Siebträger
7 Wasserhahn
8 Ausgabe Heißwasser
9 Dampfhahn
10 Dampfdüse
11 Manometer
12 Stromkabel
13 Filter 1 Tasse
14 Filter 2 Tasse
15 Blindfilter

3.3 Technische Daten (Abb. 02)

Strom	V~/Hz	220 – 240V~ / 50-60Hz	110 – 240V~ / 50-60Hz
Widerstand	V~	220 - 240	120
Nennleistung	W	1200 - 1400	1300
Widerstand	W	1100 - 1300	1200
Kessel	lt	1,5	
Behälter (S)	lt	3,0	
Breite «A»	mm	250	
Tiefe «B»	mm	425	
Höhe «C»	mm	375	
Nettogewicht	kg	19	
Bruttogewicht (Karton)	kg	22	

4 - INSTALLATION DER MASCHINE

4.1 Sicherheitshinweise

Die Maschine muss von qualifiziertem Personal und entsprechend der vom Hersteller mitgelieferten Anweisungen sowie in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen installiert werden.

4.2 Anlage für die Installation vorbereiten

Für die Aufstellung der Maschine eine Oberfläche vorbereiten, die eben, trocken, glatt, robust und stabil ist und deren Höhe garantiert, dass die Tassenablage einen Mindestabstand von 150 cm zum Boden hat. Vor Besprühung mit Wasser schützen und nicht in Räumen aufstellen, in denen Wassersprüher zum Einsatz kommen. Für einen störungsfreien Betrieb der Maschine muss eine Raumtemperatur von +5°C bis +32°C und eine maximale relative Luftfeuchtigkeit von 70% gewährleistet sein. Die Maschine wird mit elektrischem Strom betrieben und muss für den Betrieb:

- an die Stromversorgung angeschlossen werden.

4.2.1 An die Stromversorgung anschließen



Wichtiger Hinweis:
- Die elektrische Anlage muss mit den geltenden Gesetzen konform und vorschriftsmäßig geerdet sein.

Die Maschine wird mit einem Stromkabel mit Stecker für den Anschluss an die Stromversorgung geliefert.

4.3 Potenzialausgleich (Abb. 08)

Einige Normen sehen die Installation eines Potenzialausgleichs vor. Dadurch sollen unterschiedliche elektrische Potenziale zwischen den leitfähigen Körpern von Geräten, die in dem gleichen Raum installiert sind, verhindert werden. Dieses Gerät verfügt über eine Kabelklemme unter dem Boden für den Anschluss eines Außenleiters mit normgerechtem Durchschnitt.

5 - BEDIENUNG DER MASCHINE

5.1 Einschalten der Maschine und Füllen des Wassertanks

Wasser in den Tank füllen.
Das Ansaugrohr muss den Boden des Tanks berühren (Abb. 03).



Wichtiger Hinweis:
- Verwenden Sie Wasser bei Raumtemperatur

Den Stecker in die Steckdose einstecken.
Netzschalter (Abb. 01; Pos. 1) auf Position 1 setzen.
Der Wassereinlass in den Kessel erfolgt automatisch.



Eine Sicherheitsvorrichtung unterbricht die Funktion der Motorpumpe nach 120 Sekunden, wenn der Höchststand des Wassers im Kessel nicht erreicht wird.

Für die Wiederaufnahme des Betriebs genügt es, die Maschine aus- und wieder einzuschalten.

5.2 Aufheizung

Wenn auf dem Manometer des Kessels (Abb. 01; Pos. 11) ein Druck zwischen 1 und 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa) angezeigt wird, kann die Maschine durch wiederholtes Öffnen des Dampfhahns (2 bis 3 Mal) und Ablassen des Dampfs in das Ablassgefäß auf die richtige Temperatur gebracht werden.
Die gelbe Kontrollanzeige (Abb. 01; Pos. 3) zeigt mit ihrem Aufleuchten den regulären Betrieb der Maschine an. Ist sie ausgeschaltet, weist dies auf einen unzureichenden Wasserstand im Tank.

5.3 Kaffeezubereitung

1) Den Siebträger (Abb. 01; Pos. 6) aus der Brühgruppe (Abb. 01; Pos. 5) entnehmen.
2) Filter mit gemahlenem Kaffee füllen, Kaffee andrücken und dabei darauf achten, dass der Rand des Siebträgers nicht mit Kaffee beschmutzt wird.
3) Siebträger wieder einsetzen.
4) Taste für die Ausgabe des Kaffees (Abb. 04; Pos.



a) drücken, um die Kaffeeausgabe zu starten.
5) Bei Erreichen der gewünschten Menge die Taste erneut drücken, um die Ausgabe zu unterbrechen.



Wichtiger Hinweis:
- Der mit Kaffee gefüllte Siebträger darf während der Kaffeeausgabe nicht entnommen werden, er steht unter Druck.
- Die Metallteile des Siebträgers nicht berühren, sie sind sehr heiß.
- Die Standarfüllmengen für die Siebe betragen 6/8 Gramm für eine Portion und 12 Gramm für zwei Portionen.

5.4 Dampfausgabe (Abb. 05)

1) Um eine Rückführung der Flüssigkeit in den Kessel zu vermeiden, die Taste des Dampfhahns (Abb. 01;Pos. 9) betätigen, um Dampf abzulassen.
2) Die Dampfdüse (Abb. 01; Pos. 10) in den Behälter mit der Flüssigkeit, die erhitzt werden soll, halten.
3) Die Taste für den Dampfhahn (Abb. 01; Pos. 9) drücken. Die Menge des austretenden Dampfs hängt von der Öffnung des Dampfhahns ab. Je weiter der Hahn geöffnet wird, um so mehr Dampf wird ausgegeben.
4) Wenn genügend Dampf ausgegeben wurde, die Taste loslassen, das Gefäß mit der Flüssigkeit entfernen und die Dampfdüse umgehend mit einem feuchten Tuch abreiben, um die Reste der erhitzten Flüssigkeit zu entfernen.



Hinweis:
Die Dampfdüse nicht direkt berühren. Sie ist heiß.

5.5 Heizwasserentnahme

1) Den Behälter unter den Hahn für die Heißwasserausgabe stellen (Abb. 01; Pos. 8).
2) Die Taste für die Wasserausgabe (Abb. 01; Pos. 7) öffnen und die gewünschte Heißwassermenge entnehmen.
3) Wenn genügend Heißwasser entnommen wurde, die Taste loslassen.



Hinweis:
Den Hahn für die Heißwasserausgabe nicht berühren. Er ist sehr heiß.

5.6 Maschine ausschalten

Schalter (Abb. 01; Pos. 1) auf Position "0" setzen und prüfen, ob sich die grüne Kontrollanzeige (Abb. 01; Pos. 2) ausschaltet.

5.7 Manometer (Abb. 10)

Die Maschine ist mit Zweifach-Manometer, mit denen Sie die folgenden Drücke überprüfen kann, ausgestattet mit:

Kesselmanometer (Abb. 10 - A)
Maßstab 0~3 bar (0~3 MPa)

Der Kesselmanometer zeigt den Druck des Kessels an.

Pumpenmanometer (Abb. 10 - B)
Maßstab 0~15 bar (0~1,5 MPa)

Das Pumpenmanometer zeigt den maximalen Druck an, der wahrend der Ausgabe von der Pumpe erzeugtwird. Eine Pumpe gestoppt Manometer zeigt „0“

6 - WARTUNG

Um den korrekten Betrieb der Maschine zu gewährleisten, müssen die folgenden Anweisungen für die Wartung berücksichtigt werden:

6.1 Sicherheitsvorschriften

Maschine nicht mit Wasser besprühen. Vor allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten Maschine von der Stromversorgung trennen. Dazu den allpoligen Trennschalter für die Stromversorgung in Position 0 setzen, den Stecker ziehen. Anschließend den Wassereinlasshahn schließen. Bei Störungen an der Maschine jegliche eigenen Reparaturversuche vermeiden und unverzüglich den Kundendienst benachrichtigen. Im Falle der Beschädigung des Stromkabels die Maschine unverzüglich ausschalten, den Wasserzulauf schließen und den Kundendienst verständigen. Das Stromkabel niemals eigenhändig austauschen. Reinigungs-/Wartungsarbeiten nur durchführen, wenn die Maschine kalt ist. Das Tragen von Schutzhandschuhen wird empfohlen.

6.2 Maschine reinigen

Diese Ratschläge sind richtungsweisend. Die Wartungs- und Reinigungsintervalle hängen von der Benutzung der Maschine ab.

Nach jedem Gebrauch

1) Die Dampfdüse reinigen.
2) Den Siebträger und die Filter reinigen.

Täglich

1) Das Tassengitter und das Ablassgefäß reinigen.
2) Das Gehäuse reinigen.

Wöchentlich

1) Die Dichtung der Brühgruppe mit der beiliegenden Bürste (Abb. 06) reinigen.
2) Wassertank reinigen.
3) Die Brühgruppe wie folgt reinigen: Den Siebträger mit dem mitgelieferten Blindfilter (Abb. 09; Pos. 15) auf die Brühgruppe setzen und die Taste für die Ausgabe mehrfach betätigen.

Monatlich

1) Den Siebträger und die Filter einige Minuten in kochendes Wasser tauchen, um das Lösen der Kaffeefette zu begünstigen und ein Tuch oder einen Schwamm verwenden, um diese zu entfernen.



Zum Waschen und Reinigen keine Lösungsmittel, Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme verwenden. Das Gehäuse mit einem mit Wasser und/oder neutralem Reinigungsmittel befeuchteten Tuch reinigen und die Oberflächen vor dem erneuten Anschluss der Maschine an die Stromversorgung sorgfältig abtrocknen. Zum Abwaschen des Tassengitters und des Ablassgefäßes Wasser verwenden. Zum Reinigen des Tanks nach der Entnahme Wasser und neutrale Reinigungsmittel verwenden und sorgfältig abspülen. Den Tank und die Silikonschläuche wieder einsetzen und sich vergewissern, dass das Ansaugrohr den Boden berührt.

6.3 Sicherheitsthermostat - Sicherheitsabsperrventil



Achtung! Die nachfolgend beschriebenen Arbeiten dürfen nur von einem Installateur, der von der Herstellerfirma autorisiert wurde, durchgeführt werden.

Während des Maschinenbetriebs kann sich bei Überhitzung des Heizwiderstandes im Kessel das Sicherheitsthermostat aktivieren und die Stromversorgung des Heizwiderstands unterbrechen, um größere Schäden am Kessel zu vermeiden. Für die Wiederaufnahme des normalen Betriebs die Funktionsstörung, die zum Eingreifen des Sicherheitsthermostats geführt hat, beseitigen. Dann durch Drücken der roten Taste RESET (Abb. 7) die normalen Betriebsbedingungen wiederherstellen.

6.4 Korrekte Entsorgung des Produkts

(Elektromüll)
(Anwendbar in den Ländern der Europäischen Union und in den Ländern mit getrennter Abfallentsorgung)



Die Kennzeichnung auf dem Produkt oder auf der beiliegenden Dokumentation verweist darauf, dass diese Maschine nach Ablauf ihrer Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Um eventuelle Umwelt- oder Gesundheitsschäden, die aus der unsachgemäßen Entsorgung der Abfälle entstehen können, zu vermeiden, ist der Benutzer gehalten, dieses Produkt von anderen Abfallarten zu trennen und verantwortlich im Sinne einer Wiederverwertung der verwendeten Materialien zu entsorgen.
Private Nutzer wenden sich an den Verkäufer, bei dem sie die Maschine erworben haben, oder an die örtlichen Behörden, die sich mit der Getrenntsammlung und Wiederverwertung von Produkten dieser Art befassen.
Professionelle Nutzer der Maschine wenden sich an ihren Lieferanten und prüfen die entsprechenden Vereinbarungen und Bedingungen des Kaufvertrags.
Dieses Produkt darf nicht gemeinsam mit anderen Geschäftsabfällen entsorgt werden.

7 - FEHLERSUCHE

Störungen	Mögliche Ursachen/Lösung	Empfehlungen
Es wird kein Dampf ausgegeben.	Die Düse des Dampfhahns ist verstopft. Düse mit einer Nadel reinigen. Die Düse kann durch das Eintauchen in die Milch verstopfen.	Dampfhahn nach jedem Gebrauch reinigen.
Aus dem Siebträger tritt Flüssigkeit aus.	Mögliche Ursachen: 1 - Die Dichtung an der Brühgruppe ist verschlissen oder verschmutzt. 2 - Der Siebträger wurde nicht korrekt eingesetzt.	Mit der mitgelieferten Bürste reinigen. Wenden Sie sich an einen Wartungstechniker, wenn die Störung erneut auftritt.
Schwierigkeiten beim Befestigen des Siebträgers am Haltering.	Möglicherweise wurde zu viel Kaffee in den Filter gefüllt.	Kaffeemenge im Filter reduzieren. (Standarddosierung für die Filter pro Kaffee 6 g.)
Falsche Positionierung des Siebträgers an der Brühgruppe.	Der Griff des an der Brühgruppe befestigten Siebträgers steht weiter nach rechts als gewöhnlich. Die Dichtung an der Brühgruppe ist verschlissen.	Wenden Sie sich an einen Wartungstechniker für den Austausch der Dichtung.
Es wird nur sehr wenig Kaffee ausgegeben.	Der Kaffee tritt tropfenweise aus, die Ausgabezeit ist zu lang und die Kaffeequalität ist nicht gut oder die Schaumschicht des Kaffees ist dunkel. Mögliche Ursachen: 1 - Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen. 2 - Das Kaffeepulver im Filter wurde zu stark gepresst. 3 - Es wurde zu viel Kaffeepulver in den Filter gefüllt. 4 - Die Dusche der Brühgruppe ist verstopft. 5 - Der Filter des Siebträgers ist verstopft.	In den Fällen 1-2-3 kann das Problem durch eine korrekte Regulierung der Kaffeemühle und/oder der Dosierung des Kaffees behoben werden. In Fall 4 muss ein Wartungstechniker kontaktiert werden. In Fall 5 den Filter reinigen oder austauschen.
Es wird zu viel Kaffee ausgegeben.	Der Kaffee läuft zu schnell durch den Filter und die Schaumschicht ist heller als normalerweise. Mögliche Ursachen: 1 - Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen. 2 - Der Kaffee im Filter wurde nicht ausreichend gepresst. 3 - Es wurde zu wenig Kaffee in den Filter gefüllt.	Kaffeemühle und/oder Dosierung des Kaffees regulieren.

Störungen	Mögliche Ursachen/Lösung	Empfehlungen
Der ausgegebene Kaffee ist zu kalt.	Mögliche Ursachen: 1 - Die Siebträger sind kalt. 2 - Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen. 3 - Die Wasserleitungen der Maschine sind verschmutzt (Kalk). 4 - Der Kesseldruck liegt unter 0,8 bar (0,08 MPa).	Im Fall 1 den Siebträger immer auf der Brühgruppe lassen. Im Fall 2 die Kaffeemühle regulieren. In den Fällen 3 - 4 den Wartungstechniker kontaktieren.
Der ausgegebene Kaffee ist lauwarm.	Der ausgegebene Kaffee ist lauwarm, auch wenn der ermittelte Druck normale Werte zwischen 1 und 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa) aufweist. In dem Fall ist die Erfassung des Drucks nicht korrekt.	Lassen Sie das Ablassventil von einem Wartungstechniker kontrollieren. In der Zwischenzeit öffnen Sie beim Betrieb der Maschine den Dampfhahn (Abb. 01; Pos. 9). Auf diese Weise senkt sich der Kesseldruck auf null, was dazu führt, dass sich der Widerstand einschaltet und die Temperatur steigt. Führen Sie diesen Arbeitsschritt täglich beim Einschalten der Maschine durch.
Der ausgegebene Kaffee ist zu heiß.	Mögliche Ursachen: 1- Der Kesseldruck liegt über 1,3 bar (0,13 MPa). 2- Etwas bedeckt die Maschine, was deren Abkühlen verhindert. 3- Der Aufstellungsplatz der Maschine verhindert eine korrekte Luftzirkulation um die Maschine herum.	Im Fall 1 den Wartungstechniker kontaktieren. In den Fällen 2-3 für Betriebsbedingungen sorgen, die das Abkühlen der Maschine ermöglichen.
Kaffeesatz auf dem Tassenboden	Mögliche Ursachen: 1- Das Kaffeepulver ist zu fein. 2- Der Siebträger ist innen verschmutzt oder der Filter ist beschädigt. 3- Die Mahlsteine der Kaffeemühle sind verschlissen.	In Fall 1 die Kaffeemühle korrekt regulieren. In Fall 2 den Siebträger reinigen oder austauschen. In Fall 3 muss ein Wartungstechniker kontaktiert werden.